



Cotes du Rhone 2018

Château-Grillet

Flot og sjælden hvid Cotes du Rhône fra legendariske Chateau Grillet.

Selvom det oftest er rødvinene fra Rhône, der løber med det meste af opmærksomheden, så laves der fremragende og helt unikke hvidvine i det berømte vinområde. En af områdets mest legendariske hvidvinsproducenter er uden tvivl Chateau Grillet. Som en ekstra kuriøs detalje ejer huset samtlige vinmarker i en af verdens mindste vin-appellationer, nemlig Chateau-Grillet AOC, der ligger som en lille ø midt i den langt større Condrieu-appellation i det nordlige Rhône.

Her er tale om husets Cotes du Rhône, som ligesom husets to andre vine, laves udelukkende på Viognier-druen. Vinen gæres og lagres efterfølgende i en kombination af ståltanke og 228-liter store egetræsfade. Det giver en flot gylden hvidvin, med en særdeles cremet og olieret struktur og en herlig duft af abrikoser, ananas og hvide blomster. I smagen er der en oveflod af fede, tropiske frugter, en anelse røg og lakrids og en silkeblød eftersmag, der bliver længe ved. Helt klassisk for Viognier-druen er vinen lav på syre, men med masser af intensitet og kompleksitet.

Land	Frankrig
Område	Rhône
Alkoholprocent	14%
Indhold	75 cl.
Vintype	Hvidvin